

## Во сколько сибирякам обойдется шашлык по-карски от Остапа Бендера?

Сезон шашлыков открылся еще в мае, но самый разгар приготовления этого блюда всех времен и народов приходится, конечно, на лето. Погода в Сибири пока не очень радует позитивом, во всяком случае, в Томске и Новосибирске. Но на этой неделе синоптики вроде бы клятвенно пообещали потепление. Так что сейчас самое время приобщиться. Помните, как Остап с Кисой наелись шашлыка по-карски за счет своих старых знакомых?

«Опять! – с отчаянием подумал Кислярский. – Опять начинаются мои мученья. И почему я не поехал в Крым? Я же ясно хотел ехать в Крым! И Генриетта советовала!»

Но он безропотно заказал два шашлыка и повернул к Остапу свое услужливое лицо.

– Так вот, – сказал Остап, оглядываясь по сторонам и понижая голос, – в двух словах. За нами следят уже два месяца, и, вероятно, завтра на конспиративной квартире нас будет ждать засада. Придется отстреливаться», – пугал Остап своего собеседника, поедая вкусное мясо в книге Ильфа и Петрова «Двенадцать стульев».



### Немного истории

Считается, что родина шашлыка – Кавказ. Но на самом деле и в России это блюдо знают давно, только называли его иначе – верченым мясом, то есть, приготовленным на вертеле. К примеру, в рукописях «Царские кушанья», датированных XVI-XVII веками, есть описание «верченых» кур, уток и зайцев. А в «Кулинарном

словаре» Вильяма Похлебкина в статье, посвященной истории шашлыка, высказывается мнение, что у блюда нет национальности.

Мясо на костре готовили представители всех народов, однако само слово «шашлык» имеет крымское происхождение. Поскольку на этих территориях «шиш» переводится как «вертел». Изначально шашлык готовили только из мяса баранины, причем без соли и маринада. Автор словаря Похлебник отмечал в своих заметках, что засоленное мясо больше сочит, и шашлык получается жестче и теряет вкус.

«Подошел метрдотель, в смокинге и белом галстуке, подал карточку и наизусть забарабанил: Филе из куропатки... Шоффруа, соус провансаль... Беф бруи... Филе портюгез... Пудинг дипломат... И совершенно неожиданно: Шашлык по-кавказски из английской баранины», – писал знаменитый дореволюционный гурман Москвы, известный писатель и журналист Владимир Гиляровский в своей книге «Москва и москвичи».

Что касается непосредственно рецепта шашлыка по-карски, то его в Россию привез герой Крымской войны – генерал Муравьев, после пятимесячной осады сумевший взять один из главных турецких городов – Карс. В честь этой победы генерал получил титул графа Карского. Чуть позже блюдо стали называть в честь графа кулинару-победителя.

## Непосредственно шашлык

Итак, нам понадобятся следующие продукты:

баранья мякоть – килограмм – 500 рублей;

помидоры – килограмм – 300 рублей;

кефир – пол-литра – 40 рублей;

водка – 100 граммов – 70 рублей;

зелень – 200 граммов – 200 рублей;

специи, черный перец, соль.

Итого: 1500-2000 рублей на семью из трех человек. Вполне.

Как готовим? Мясо необходимо тщательно промыть, срезать пленки и разделить на куски, которые слегка надрезать, чтобы они лучше впитали маринад. В глубокую посуду поместить нарезанный кольцами или полукольцами репчатый лук, нашинкованный зеленый лук, базилик, перец, соль – хорошенько перемешиваем. После этого добавить водку, кефир и еще раз хорошенько перемешать. Убираем замаринованное мясо на три часа в холодильник. Берем шампур, нанизываем сначала помидор, лук, затем кусок мяса и в конце – опять помидор. Жарим на хорошо прогоревших углях. Можно периодически сбрызгивать мясо сухим вином.

## Кстати

Напомним, с 1 января 2019 года в России действуют новые правила противопожарного режима. И в первую очередь, поправки касались запрета приготовления шашлыков на балконах многоэтажек. Некоторые предприимчивые граждане, не имеющие собственных участков или огородов, умудрялись устраивать пикники прямо на балконах. Имелись случаи пожаров. Поэтому четыре года назад по указанию главы правительства Дмитрия Медведева было подписано постановление о внесении изменений в правила противопожарного режима. Одна из поправок также предусматривала введение запрета на использование открытого огня на балконах и лоджиях квартир, комнат общежитий и гостиничных номеров. Последние два варианта, если честно, искренне удивляют. Но, видимо, прецеденты тоже имели место – русский народ весьма изобретателен в любых жизненных обстоятельствах.

Фото: [restajetcdn.azureedge.net](https://restajetcdn.azureedge.net)

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:

[tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Автор текста: **Анна Леро**.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)